

Antep Katmeri(Yufkadan)

Malzemeler

1 adet yufka
60 gr. kaymak (yaklasik 1 rulo)
3 corba kasigi toz fistik
1,5 corba k. tereyagi
1 corba k. toz seker

Yapilisi

Yufkayi tezgaha serin, tereyagini eritin. Yufkanizi, erittiginiz tereyagindan 1 corba kasigi alarak bir firca ile yaglayin. Ardindan kaymagi kucuk parcalar halinde araliklarla yufkanin uzerine koyun. 1 corba kasigi toz sekerden, sonra uzerine serpmek icin 1 tutam ayirin ve kalanini yufkanin uzerine dagitarak serpin. En sonunda cekilmis fistigi de serpererek yufkayi zarf gibi kapatın. Tavaya yarım corba kasigi tereyagini dokun ve isininca katmeri onlu arkali kizarana kadar pisirin. Servis ederken uzerine biraz daha fistik ve toz seker serpin.